

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

\*\*\*

## HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

**PHỤ GIA THỰC PHẨM – CHẤT ĐIỀU VỊ: BỘT NGỌT  
VEDAN YESS - MONOSODIUM GLUTAMATE**

**TCCS 03/VDN/2021**

## **CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM**

**Địa chỉ:** Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

**Điện thoại:** 0251.3825111      **Fax:** 0251.3825138

**Email:** [d1-hha@vedaninternational.com](mailto:d1-hha@vedaninternational.com)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
**SỐ: TCCS 03/VDN/2021**

**I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần Hữu Hạn Vedan Việt Nam

Địa chỉ: Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Huyện Long Thành, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

Điện thoại: 0251.3825111      Fax: 0251.3825138

E-mail: [d1-hha@vedaninternational.com](mailto:d1-hha@vedaninternational.com)

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

**II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM**

1. **Tên sản phẩm: PHỤ GIA THỰC PHẨM – CHẤT ĐIỀU VỊ: BỘT NGỌT VEDAN YESS - MONOSODIUM GLUTAMATE**

2. **Thành phần định lượng:** Monosodium glutamate không thấp hơn 99,0%.

3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 36 tháng kể từ ngày sản xuất.

4. **Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì**

a) **Quy cách đóng gói (khối lượng tịnh):** 100 g, 200 g, 350 g, 454 g, 1 kg và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) **Chất liệu bao bì:** Sản phẩm được bao gói trong túi bằng màng ghép OPP-PE hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

5. **Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm**

Sản xuất tại: Công ty Cổ phần Hữu Hạn Vedan Việt Nam.

Địa chỉ: Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

**III. MẪU NHÃN SẢN PHẨM**

Xem mẫu nhãn đính kèm

**IV. YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM**

Công ty Cổ Phần Hữu Hạn Vedan Việt Nam sản xuất, kinh doanh sản phẩm PHỤ GIA THỰC PHẨM – CHẤT ĐIỀU VỊ: BỘT NGỌT VEDAN YESS - MONOSODIUM GLUTAMATE đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia QCVN 4-1:2010/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm - Chất điều vị.



*Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.*

Dồng Nai, ngày 22 tháng 02 năm 2021

KT. TỔNG GIÁM ĐỐC  
PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC ĐIỀU HÀNH





**TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG**  
**TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3**  
**QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3**

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3629 4274 Fax: (84-28) 3629 3012 Email: info@quatest3.com.vn Website: www.quatest3.com.vn  
 Testing Complex: ② No.2, road No.1, Bien Hoa 1 District, Dong Nai, Vietnam ③ C5 lot, K1 road, Cát Lái Ward, Dist.2, HCMC, Vietnam ④ 64 Lê Hồng Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-00377BTP1

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

22/01/2021  
 Page 01/03

1. Tên mẫu <i>Name of sample</i>	: PHỤ GIA THỰC PHẨM – CHẤT ĐIỀU VỊ: BỘT NGỌT VEDAN YESS-MONOSODIUM GLUTAMATE
2. Mô tả mẫu <i>Sample description</i>	: Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / <i>Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.</i> Mẫu đựng trong bao bì ép kín, không nhãn hiệu. <i>As received sample is contained in sealed package, without label.</i>
3. Số lượng mẫu <i>Quantity</i>	: 01
4. Ngày nhận mẫu <i>Date of receiving</i>	: 19/01/2021
5. Thời gian thử nghiệm <i>Testing duration</i>	: 20/01/2021 – 22/01/2021
6. Nơi gửi mẫu <i>Customer</i>	: CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM VEDAN (VIETNAM) ENTERPRISE CORP., LTD Quốc Lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Long Thành, Đồng Nai, Việt Nam National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thanh District, Dong Nai Province, Vietnam
7. Kết quả thử nghiệm <i>Test results</i>	: Xem trang / See page 02&03/03

**TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM**  
**HEAD OF FOOD TESTING LAB**

Nguyễn Thành Công

**TL. GIÁM ĐỐC / PP. DIRECTOR**  
**TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/**  
**HEAD OF TESTING LAB.**



Ngô Quốc Việt

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.  
*Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.*
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / *Name of sample(s) and customer are written in customer's request.*
- Độ không đảm bảo rộng được tính từ độ không đảm bảo do chuẩn mẫu với hệ số phâk k = 2, phần hồ chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.  
*The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.*
- Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật.  
*This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.*
- Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ [info@quatest3.com.vn](mailto:info@quatest3.com.vn) và [ktl@quatest3.com.vn](mailto:ktl@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
*Please contact Quatest 3 at the email addresses [info@quatest3.com.vn](mailto:info@quatest3.com.vn) and [ktl@quatest3.com.vn](mailto:ktl@quatest3.com.vn) for further information about test report.*



**TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG**  
**TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3**  
**QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3**

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (01-20) 3829 4274 Fax: (01-20) 3829 1012 E-mail: info@quatest3.com.vn Website: www.quatest3.com.vn  
 Testing Complex: ② No.2, road No.1, Biên Hòa 1/2, Đồng Nai, Vietnam ③ C5 lot, K1 road, Cat Lai 1/2, Dist. 2, HCMC, Vietnam ④ 64 Lê Hồng Phong, Dist. 5, HCMC, Vietnam

KT3-00377BTP1

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

22/01/2021

Page 02/03



7. Kết quả thử nghiệm :  
*Test results*

Tên chi tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Giảm khối lượng khi làm khô tính theo khối lượng, <i>Loss on drying (m/m)</i>	QCVN 4-1:2010/BYT (phụ lục 2)	4,00 x 10 <sup>-2</sup>
7.2. pH dung dịch 1/50 <i>pH of 1/50 solution</i>	QCVN 4-1:2010/BYT (phụ lục 2)	6,91
7.3. Góc quay cực riêng (dung dịch mẫu thử 10 % (kl/tt) trong HCl 2 N) ([α] <sub>D</sub> <sup>20</sup> ), <i>Specific rotation (10 % solution in 2N HCl)</i>	QCVN 4-1:2010/BYT (phụ lục 2)	25,2
7.4. Hàm lượng clorua tính theo khối lượng, <i>Chloride content (m/m)</i>	QCVN 4-1:2010/BYT (phụ lục 2)	Nhỏ hơn 0,20 <i>Less than</i>
7.5. Acid pyrrolidon carboxylic	QCVN 4-1:2010/BYT (phụ lục 2)	Âm tính <sup>(*)</sup> <i>Negative</i>
7.6. Hàm lượng monosodium glutamate trên chất khô tính theo khối lượng, <i>Monosodium glutamate content on dry basis (m/m)</i>	QCVN 4-1:2010/BYT (phụ lục 2)	99,8
7.7. Độ tan / Solubility	QCVN 4-1:2010/BYT (phụ lục 2)	Dễ tan trong nước, ít tan trong etanol, không tan trong etc <i>Soluble easy in water, soluble in ethanol a little, insoluble in ether</i>
7.8. Định tính glutamat <i>Qualitative test for glutamate</i>	QCVN 4-1:2010/BYT (phụ lục 2)	Có phản ứng đặc trưng của glutamat <i>Occur typical reaction of glutamate</i>
7.9. Định tính natri <i>Qualitative test for sodium</i>	QCVN 4-1:2010/BYT (phụ lục 2)	Có phản ứng đặc trưng của natri <i>Occur typical reaction of sodium</i>
7.10. Hàm lượng chì, <i>Lead content</i>	mg/kg	Không phát hiện <sup>(1)</sup> <i>Not detected</i>
		(Ref: AOAC 2016 (973.35))

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.  
*Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.*

2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.

3. Độ không đảm bảo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo do chuẩn phần tử bộ số phải k = 2, phần bộ chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.  
*The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.*

4. Không được trích sao mực phản biến kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật.

*This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.*

5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ [th.csit/quatest3.com.vn](http://th.csit/quatest3.com.vn) và [tq.info@quatest3.com.vn](mailto:tq.info@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.

*Please contact Quatest 3 at the email addresses [th.csit/quatest3.com.vn](http://th.csit/quatest3.com.vn) and [tq.info@quatest3.com.vn](mailto:tq.info@quatest3.com.vn) for further information about test report.*

KT3-00377BTP1

# PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM *TEST REPORT*

 TRUNG TÂM  
KỸ THUẬT Page 03/03  
TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG  
CHẤT LƯỢNG 3

7. Kết quả thử nghiệm :  
*Test results*

Tên chi tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.11. Cảm quan/ <i>Sensory test</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trạng thái/ <i>State</i></li> <li>• Màu sắc/ <i>Color</i></li> <li>• Mùi/ <i>Odor</i></li> </ul>	QTTN/KT3 234 : 2019	Tinh thể/ <i>Crystals</i> Trắng/ <i>White</i> Không mùi <i>Odorless</i>

**Ghi chú/ Note:**

(1): Giới hạn phát hiện/ Phạm vi đo / *Limit of Detection/ Range of measurement: 3,00 x 10<sup>-2</sup> mg/kg*

(\*): Trong sắc ký đồ của mẫu thử không có vết tương đương vết acid pyrrolidone carboxylic trong sắc ký đồ của chuẩn (độ nhạy 0,2%)

*Not spot corresponding to pyrrolidone carboxylic acid standard is detected in the sample (sensitivity = 0.2%)*

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.

*Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.*

2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / *Name of sample(s) and customer are written as customer's request*

3. Độ không đảm bảo do mở rộng được tính từ độ không đảm bảo do chuẩn nhân với hệ số plus k = 2, phần bội chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.

*The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.*

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.

*This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.*

5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ [www.quatest3.com.vn](http://www.quatest3.com.vn) và [info@quatest3.com.vn](mailto:info@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.

*Please contact Quatest 3 at the email addresses [www.quatest3.com.vn](http://www.quatest3.com.vn) and [info@quatest3.com.vn](mailto:info@quatest3.com.vn) for further information about test report.*

140mm

15

110

15

7.5  
10

127.5mm  
100

255mm  
10  
10  
100

10  
7.5

**VEDAN**



*Umami Seasoning*

Bột ngọt Vedan Yes được làm từ nguyên liệu tự nhiên nên rất tinh khiết. Chỉ cần thêm một ít bột ngọt Vedan Yes cùng dầu ăn là tăng hương vị các món ăn hàng ngày của gia đình bạn.

Khoai lượng tinh: 100g

Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị Bột ngọt  
Vedan Yes. Monosodium Glutamate.  
Giúp cho thịt mềm.

Thành phần dinh dưỡng: Monosodium Glutamate  
Glutamic acid (khoái) 99,9%.

Hướng dẫn sử dụng:  
Đun lùm chừm và rây để bã bột ngọt phẩm.  
Hỗn hợp sẽ dùng để đun sôi trong 10-15 phút  
Thưởng thức. Sản phẩm 30/06/2019 của  
Bộ Y tế cấp giấy phép quản lý và sử dụng phụ gia  
thực phẩm.

Hương đậm béo ngậy,  
tạo cảm giác ngọt ngào, mịn màng, tươi và  
trình bày năng trang trí của một món.

TECS 03/VN/NDN/2021

NEX:

HS02: 26 tháng kể từ NSX



Q

EAN

8 9433102414 C16

**Bột ngọt**

*Umami Seasoning*

**VEDAN**



Khoai lượng tinh  
100g



190mm

10mm

10mm

17.5mm

295mm

17.5mm



Umami Seasoning

**VEDAN**

Bột ngọt Vedan Yes được làm từ nguyên liệu tự nhiên nên có tính  
khô. Chỉ cần thêm một ít bột ngọt Vedan Yes就已经是美味的了。  
Hương vị các món ăn hàng ngày đều giàn đinh hơn.

Khối lượng tịnh: 200g

Phụ gia thực phẩm - Chất điều vị Bột ngọt  
Vedan Yes - Monosodium Glutamate.

Đóng gói: Hộp

Thành phần dinh dưỡng: Monosodium  
Glutamate không màu hơn 99.9%.

Hương liệu và phụ gia

Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.  
Hỗn hợp với đồ uống và dùng như rau và  
Thịt tươi để tăng thêm vị đậm đà cho đồ  
Bột ngọt đậm đà và đậm vị và sử dụng pha  
trộn pha.

Hương liệu khác:

Bột ngọt non, bột ngọt, hương muối, nước số  
tết pha.

Hỗn hợp:

Sản xuất tại:  
CÔNG TY CỔ PHẦN HƯƠNG VỊ VỆ ĐÀN VIỆT NAM  
Quốc lộ 51A, Khu T4, xã Phước Thủ, huyện Nhơn Trạch,  
Thành phố Biên Hòa, Việt Nam.  
Website: www.vedan.com.vn  
Fax: 0511 388 932

HSD: 30 tháng 6/2022



Nhập khẩu bởi:  
VEDAN INTERNATIONAL HOLDINGS LIMITED  
Century Park, Cricket Square, Hockliffe Drive,  
PO Box 2681 CT, George Town, Grand Cayman,  
British Virgin Islands



Nhập khẩu bởi:  
VEDAN  
HƯƠNG VỊ CHÍNH HÀO  
VIỆT NAM

210mm

190mm

10

17.5

122.5mm

300mm

122.5mm

17.5

**VEDAN**  
*Umami Seasoning*



Bột ngọt Vedan Yes được làm từ nguyên liệu tự nhiên nên rất tươi  
không. Chỉ cần thêm một ít bột ngọt Vedan Yes cùng đủ làm tăng  
hương vị các món ăn hàng ngày của gia đình bạn.



Món xào

Khối lượng tịnh: 350 g

Món kho

Món chiên

Món canh

Phụ gia thực phẩm: Chất điều vị bột ngọt Vedan Yes.  
Monosodium glutamate.  
Dextrose (tapioca starch).  
Thành phần dinh dưỡng: Monosodium glutamate  
công thức tự nhiên.

Hàm lượng dinh dưỡng:  
Trong 100g sản phẩm có chứa:  
Monosodium glutamate: 20000mg  
Dextrose (tapioca starch): 10000mg  
Chất điều vị: 1000mg  
Taste enhancer: 1000mg  
Sản xuất tại:  
Công ty TNHH Vedan Việt Nam  
Quận 9, TP.HCM, Thành Phố Hồ Chí Minh, Việt Nam  
Trụ sở: Số 1A, đường Thủ Khoa Huân, Phường 11, Quận 1, TP.HCM  
Điện thoại: +84 81 388 1000  
Email: info@vedan.com.vn  
Website: www.vedan.com.vn  
Công ty TNHH Vedan Việt Nam  
Địa chỉ: Số 1A, Đường Thủ Khoa Huân, Phường 11, Quận 1, TP.HCM  
Điện thoại: +84 81 388 1000  
Email: info@vedan.com.vn  
Website: www.vedan.com.vn

MSD-NH-THUONG-HANG-001



**VEDAN**  
*Umami Seasoning*



**Bột ngọt**  
*Umami Seasoning*

Khối lượng tịnh:  
350 g





290mm

12.5 265mm 12.5

7.5 12.5

177.5 mm

420mm

12.5 12.5

177.5 mm

12.5 7.5

**VEDAN**

*Umami Seasoning*



Bột ngọt Vedan Yess được làm từ nguyên liệu tự nhiên rất tinh khiết. Chỉ cần nêm một ít bột ngọt Vedan Yess cùng đủ lamen tăng hương vị các món ăn hàng ngày của gia đình bạn.



Món xào

**Khối lượng tịnh: 1 kg**

Phụ gia thực phẩm: Chất điều vị Bột ngọt Vedan Yess - Monosodium Glutamate. Dùng cho thực phẩm không phải là thịt.

Thành phần dinh dưỡng: Monosodium Glutamate, không chứa chất bảo quản.

Hương liệu (không chứa chất bảo quản):

Đường mía (chứa đường): Đường Chứa chất đạm protein (đường mía, đường, chất đạm protein, đường phèn, axit citric, chất ổn định: E401, chất tạo ngọt: E950).

Đường mía (chứa đường): Đường Chứa chất đạm protein (đường mía, đường, chất đạm protein, đường phèn, axit citric, chất ổn định: E401, chất tạo ngọt: E950).

Đường mía (chứa đường): Đường Chứa chất đạm protein (đường mía, đường, chất đạm protein, đường phèn, axit citric, chất ổn định: E401, chất tạo ngọt: E950).

Đường mía (chứa đường): Đường Chứa chất đạm protein (đường mía, đường, chất đạm protein, đường phèn, axit citric, chất ổn định: E401, chất tạo ngọt: E950).

Đường mía (chứa đường): Đường Chứa chất đạm protein (đường mía, đường, chất đạm protein, đường phèn, axit citric, chất ổn định: E401, chất tạo ngọt: E950).

Đường mía (chứa đường): Đường Chứa chất đạm protein (đường mía, đường, chất đạm protein, đường phèn, axit citric, chất ổn định: E401, chất tạo ngọt: E950).

Đường mía (chứa đường): Đường Chứa chất đạm protein (đường mía, đường, chất đạm protein, đường phèn, axit citric, chất ổn định: E401, chất tạo ngọt: E950).

Đường mía (chứa đường): Đường Chứa chất đạm protein (đường mía, đường, chất đạm protein, đường phèn, axit citric, chất ổn định: E401, chất tạo ngọt: E950).

Đường mía (chứa đường): Đường Chứa chất đạm protein (đường mía, đường, chất đạm protein, đường phèn, axit citric, chất ổn định: E401, chất tạo ngọt: E950).

Đường mía (chứa đường): Đường Chứa chất đạm protein (đường mía, đường, chất đạm protein, đường phèn, axit citric, chất ổn định: E401, chất tạo ngọt: E950).



HS0: 36 tháng kể từ ngày

NSX:

**VEDAN**

*Umami Seasoning*



**Khối lượng tịnh:  
1 kg**

